WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE.

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 25 Czerwca 1886 roku. № 25 13 (25) Czerwca 1886 r.

Kronika rolnicza.

przez Z. Gawareckiego.

(Dalszy ciąg. — Patrz Nr. 24).

Próby z różnemi odmianami kartofli. — Suszenie kartofli i korzyści z tego. — Które odmiany kartofli do suszenia przydatne?—Sposób odbywania tego suszenia.—Suszenie słodzin piwnych dla ich dłuższego przechowania.— Różne zdania o tym sposobie.

Z uprawą różnych nowych gatunków kartofli liczne teraz próby są dokonywane, a i słusznie, gdyż jeżeli u wszystkich rolniczych gatunków roślin zmiana nasienia od czasu do czasu jest bardzo pożyteczna, to u żadnéj nieprzynosi tyle, korzyści co u kartofli. Jeżeli niektóre odmiany kartofli zwłaszcza w pewnych miejscowościach dwadzieścia lat prawie bez zmiany, to jest bez pogorszenia swych własności i zbieranéj ilości przetrwały, za to jednak u wielu innych najpospoliciéj się zdarza, że w krótkim przeciągu czasu wyradzają się. Poznaje się zaś to wyradzanie zbyt łatwo, gdyż w przeciągu niedługiéj liczby lat przestają należycie obradzać, ulegają mniéj lub więcéj zarazie i jednocześnie tracą znacznie na jakości. Inne znowu odmiany przydatne na lżejsze grunta, skoro zostaną przeniesione na ciężkie ziemie, jak to się stało z kilku późnemi czerwonemi odmianami, dostają czerwonawy grubowłóknisty miąsz, czyniący je nieprzydatnemi do użytku stołowego. Widzimy przeto, że czy w ten czy w ów sposób, gospodarz jest zniewolony po pewnym czasie do zmiany uprawianéj przez siebie odmiany kartofli, gdyż każda z nich tylko do pewnego czasu jest dobrą. I pomiędzy temi nowemi odmianami kartofli, które w ostatnich czasach coraz obficiéj są przedstawiane, nie wszystkie mogą usprawiedliwić te przymioty, jakie im przyznają kupcy, i nieraz nie mają nic „podziwu godnego“ prócz szumnéj nazwy. Zdarza się znowu, że nowa odmiana jest istotnie dobra, lecz gospodarz co ją nabył w tém błąd wielki popełnił, że chciał ją uprawiać na nieodpowiednim gatunku gruntu. Prawie niema takiéj odmiany kartofli, któraby się do uprawy zarówno dobrze przydawała na lekką jak i na ciężką ziemię, co gospodarze w ogóle niezawsze uwzględniają. Próba, o któréj zaraz poniżéj powimy, miała miejsce na ciężkiéj ziemi gliniastéj, była zaś przez dwa lata idące po sobie powtarzana z następującemi pięciu gatunkami, których nazw wcale niespolszczam, gdyż jako dla gatunków zagranicznych u nas nieznanych, jest to bezcelowe, a szkodzi, gdyż gospodarz słysząc o tych gatunkach niemoże ich dostać, bo niewie pod jakiém nazwiskiem należy je zapisać. I tak: 1) Richter's Imperator (Rychtera cesarz, jak dla kartofla nazwę ów p. Rychter dobrał wcale niczego) odznacza się wielkim plonem i przez dwa lata uprawy na próbę, pozostał wolnym od zarazy. Niemożna go w zupełności zaliczać do delikatniejszych stołowych gatunków, jednak dobry jest co do smaku od chwili wykopania do początków zimy, mianowicie, kiedy nieobrodziły delikatniejsze odmiany. Na dobrym gruncie wydaje niezwykle duże bulwy, jednakże często z próżnemi wewnątrz otworami, a wtedy wkrótce nabywa rzepowatego smaku. Być przecię może, że z powodu dużego plonu i zdrowéj natury, uprawa jego byłaby dla gorzelni korzystną. 2) Richters's Edelstein (Klejnot Rychtera). „Odmianę tę, powiada niemiecki sprawozdawca, możemy polecić jako bardzo delikatny gatunek stołowych kartofli, a przytém i pod względem zdrowia mało mu można zarzucić, lubo u mnie, powiada sprawozdawca, może z przyczyny ciężkiego gruntu, jest właśnie uprawa jego niemożebną z powodu łatwości z jaką ulega zarazie. W pierwszym roku uprawy na próbę wydał mi 25 na sto zbioru chorych, a w drugim aż 75 na sto, dla tego też musiałem go zaniechać.“ 3) Weise Elephanten (Białe słonie). Jest to bardzo wielkobulwowa odmiana wczesnych kartofli podobna do białych „Rosenkartofel,“ tylko że od nich większa nieco i nietyle wodnista. Plon na liczbę bulw niewielki, ale za to na miarę albo na wagę zupełnie zadawalający. Szkoda jednak, że tak jak wszystkie wczesne odmiany nieco podlegają zarazie. W drugim roku uprawy próbnéj było 20% chorych. Pod względem przydatności do użytku stołowego równy jest kartoflom Richter's Imperator, tylko że wcześniéj może być używany i jest nieco więcéj trwałym. 4) Sutton's Fünfzigfättige. Co poprzednia odmiana daje zbioru z powodu wielkości swych bulw, ta znowu z powodu ich znacznéj liczby, tak że nazwa „pięćdziesięciokrotne“ niewiele jest przesadzoną, ponieważ pod krzakiem znajdowałem po 44 kartofle i kartofelki od wielkości grochu do włoskiego orzecha. W téj jednak liczbie nie było nic przydatnego do gotowania, gdyż kartofle piękne były dotknięte chorobą. „Wprawdzie, powiada sprawozdawca, bardzo małą parcelkę miałem niemi zasadzoną, możeby przeto przy większéj uprawie okazało się nieco lepiéj.“ 5) Magnum Bonum. Zdaje się, że ta odmiana jest bardzo plenna a zarazem i wytrwała, co już jednostajna wielkość bulw pokazuje. Przez dwa lata próby zaraza ich niedotknęła. Ogólny wniosek z téj dwuletniéj próby dałby się zatém taki postawić: Uprawiać na ciężkiéj ziemi kartofle Richter's Imperator, gdy chodzi o duży zbiór, a znowu Magnum Bonum, skoro nam potrzeba odmiany dobréj do użytku kuchennego. Oporność przeciw zarazie w obydwóch tych odmianach równą można zaznaczyć. Wartość odmiany Weisse Elephanten jest jeszcze niedość rozstrzygniętą, prawdopodobnie próba dalsza w roku bieżącym stanowczo ją wyświeci, chociaż nie wiele się po nich spodziewam. Kartofle bowiem różnią się zupełnie w tym względzie od roślin zbożowych, że kiedy nową odmianę ostatnich zasiejemy, to ona dopiero w drugim lub trzecim roku w nowém miejscu i warunkach przychodzi do pełnéj wydatności, kiedy nowe kartofle po zasadzeniu właśnie w pierwszym roku najlepszy skutek zmiany przedstawiają, a potém już poczynają się powoli wyradzać. Reszta zaś powyżéj wymienionych odmian kartofli, powiada sprawozdawca, w naszéj okolicy (w Niemczech) niezasługuje na uprawę.

Staranie się do uprawy o dobre odmiany kartofli tak pod względem obfitości plonu, jak wytrwałości na zarazę i dobroci smaku, zawsze chwalebne, tém bardziéj dzisiaj, gdy kartofle suszone poczynają się ukazywać jako produkt handlowy, przez co i na zwiększoną ich uprawę można wkrótce liczyć. Suszenie kartofli w najnowszych czasach istotnie, że wielkie znaczenie poczyna przedstawiać, za pomocą bowiem tego sposobu mogą być do takiego stanu doprowadzone, w którym niełatwo się psując

dają się dobrze przechowywać. Przewóz ich wtedy jest możliwy choćby jak najdalej, ponieważ przez suszenie ciężar ich zmniejsza się znakomicie. Również redukują się i koszta przechowywania, bo tu już wystarczy każde miejce wodne od wilgoci, a bardzo mało stosunkowo do tego jakie było potrzebne dla nich w stanie świeżym. I przy cząstkowéj sprzedaży przeniesienie ich z miejsca na miejsce ułatwione, ponieważ człowiek może nieść parę korcy kartofli świeżych, skoro zostaną ususzone. W latach gdy kartofle psują się bardzo, za pomocą suszenia można je ochronić, a tak samo od wypuszczania kłów i od zestarzenia się, które im zły smak nadaje, a przez to i cenę ich obniża. Mogą też obecnie jak wszelki środek żywności daleko być przewożone, np. tam gdzie się nieudają zupełnie, albo gdzie ich zbiór dla jakichkolwiek powodów przepadł. Staną się też szacownym pod każdym względem środkiem do zaprowiantowania wojska i marynarki. Przez suszenie nawet drobniejsze kartofli, jako wydające dobry produkt zostaną spożytkowane. Suszenie kartofle z tego także jest ważném, ponieważ daje się połączyć z suszeniem owocu; skoro bowiem pora suszenia owocu kończy się, rozpoczyna się wtedy suszenie kartofli, które poprzedniemu niezawadza w niczém, a to ostatnie trwając dłużéj, przyczynia się do lepszego pod względem korzyści zużytkowania suszarni. Do suszenia najprzydatniejsze są odmiany kartofli z gładką łupiną i nie głęboko leżącemi oczkami, gdyż wtedy mniéj ich w odpadki odchodzi, a przytém i pozbawianie łupiny mniéj pracy wymaga. W dobrze po temu urządzonym zakładzie, pozbawianie kartofli łupiny odbywa się za pomocą machiny, a czyszczenie ich ręcznie. W tym celu obmywają w czystéj wodzie, krają w plasterki i natychmiast wrzucają do mocnego solnego rozworu, w którym 15 do 20 minut pozostają. Przez tę solną kąpiel pozbywają się nieco swéj naturalnéj wody, a przytém ich trwałość po ususzeniu powiększa się. Kąpiel zapobiega przytém prędkiemu zczernieniu plasterków kartofli, przeciw któremu podczas suszenia owocu siarkowanie się używa. Roztwór solny nie wywiera żadnego złego skutku na kartofle, gdyż tu żadne wypłókanie ich części niema miejsca, tém więcéj, że tu jedynie chodzi o zatrzymanie kartofli od gnicia. Po wyjęciu z solnego roztworu daje im się ocieknąć, a następnie przenoszą się do suszenia, gdzie ułożone na lasach poddają suszeniu w cieple 80 do 90 st. C. (64—72 st. R.) Jest to prawie ta sama temperatura, jaka się używa przy suszeniu jabłek. Kartofle jednak nie tak prędko jak jabłka biorą się z suszarni i mocniéj są dosuszane, gdyż krochmal ich nie tak prędko ulega rozkładowi, jak cukier w jabłkach. W celu przechowania lub transportu ususzone plasterki kartofli pakują się do skrzyń lub beczek i wszystko skończone. Suszone kartofle tak samo się używają jak i świeże, tylko, że przedtém muszą być przez 12 do 15 godzin w wodzie namoczone, aby naciągnąwszy wilgoci znowu napęczniały, poczém następuje ich gotowanie i przyrządzanie na pokarm.

W ostatnich czasach zrobiono jeszcze bardzo ważne zastosowanie suszenia do słodzin piwnych, na co Theissen otrzymał już w Niemczech patent. Podczas robienia piwa mała tylko ilość znajdujących się w słodzie azotowych części rozpuszcza się i do składu brzęczki wchodzi, reszta zaś na ogólną ilość 15.2 funtów azotu zawartego w 1000 funtach jęczmienia, wynosząca około 9,92 funtów, czyli prawie $^2/_3$ części całéj ilości pozostaje w słodzinach, tworząc na paszę bardzo cenne istoty białkowe. Pokazuje więc to, co stanowi pożywność słodzin. Wedle badań stwierdzonych także powszechną praktyką, piwne słodziny wpływają najkorzystniéj na wydajność u krów mleka i dla tego też im głównie jako silniejsza pasza powinny być dawane. Słodziny jednak przedstawiają tę niekorzyść, że w swéj pierwotnéj postaci (mokréj) prędko ulegają zagrzaniu, fermentacyi, skwaśnieniu i spleśnieniu, a wtedy już jako pasza przestają być zdrowemi. Jeżeli nie są za świeża spasane, to starają się je w kadziach, w wolnych od przesiąkań dołach i t. d. po nasoleniu ubijać, aby w ten sposób od psucia się z wolnego dostępu powietrza zabezpieczać. Ale i tak nawet dobrze przechowane słodziny nie są już tak dobre jak świeże. Aby temu zaradzić, od dawna usiłowano suszyć słodziny, lecz nietylko to okazywało się za drogiém, ale jeszcze podczas wykonywania téj czynności, słodziny ulegały pewnym zmianom niekorzystnie na ich wartość oddziaływającym. Dopiero w ostatnich czasach powiodło się p. Theissen'owi zadanie to rozwiązać, przez znalezienie takiego sposobu postępowania, za pomocą którego słodziny przy umiarkowaném cieple schną prędko i prócz zredukowania swéj składowéj wody z 77½ na 10%, żadnéj innéj zmiany, mianowicie we względzie składu i pożywności niedoznają. Według składników dr. Maercker z Halli wartość centnara tych suszonych słodzin ustanawia na 5 marek 80 fenig., znany zaś dr. Emil Wolff z Hohenheimu na 6 marek. Dr. Lintner o tym wynalazku w następny sposób powiada: „Suszone słodziny po uprzedniém namoczeniu w podwójnéj ilości wody były równie chętnie przez tutejsze krowy spożywane, jak świeże dobre słodziny i wydatek mleka w obydwóch razach był jednakowy. Nieulega zatém wątpliwości, że suszone słodziny zarówno dobrą i smaczną paszę stanowią jak świeże, nad któremi tę wyższość mają, że nieulegają ani skwaśnieniu, ani też pleśni. Po obejrzeniu zaś zakładu do suszenia słodzin w Monachium przekonałem się, że suszenie odbywa się za pomocą takiego urządzenia, które wyklucza potrzebę wszelkiéj przymieszki obcéj lub możność utraty czegoś innego ze swych składowych części prócz wody. Daléj i to jest prawda, że słodziny podczas suszenia nigdy nie są wystawione na tak wysoki stopień ciepła, aby to miało szkodliwie oddziałać na wartość składowych części w słodzinach. Nalane zaś będąc zimną wodą, w krótkim czasie tak pęcznieją, że stają się znowu podobne świeżym. Zaprowadzenie przeto tego nowego sposobu suszenia wyświadczyło znakomitą przysługę zarówno piwowarom jak i rolnikom.“ Professor dr. Sophlet z Monachium w taki znów sposób wypowiada zdanie o wartości suszonych piwnych słodzin: „Wedle składu i pożywności suszonych słodzin, stanowią one tak zwaną skoncentrowaną paszę, któréj wartość względem innych nie mało polega na tém, że większa część paszy, do któréj składu wchodzą słodziny piwne, nigdy nie wywarła szkodliwego wpływu na zdrowie zwierząt, ani na dobroć ich produktów, naprzykład na smak mleka, masła lub mięsa.“ *(d. c. n.)*

Dołowanie paszy.

(Według prof. Kühn'a).

Dołowanie i kwaszenie paszy zielonéj jest sposobem znanym jeszcze przed rokiem 1830, praktykowanym w Szwecyi i krajach nadbałtyckich. Na Szlązku pruskim próbowano go w roku 1856. W Węgrzech, w Altenburgu, dobrach arcyksięcia Karola zadołowano 40,000 cnt. kukurydzy koński ząb. Ulepszony przez Gossarda system upowszechniał się we Francyi, Anglii, Szwajcaryi, Hollandyi, Niemczech i Stanach Zjednoczonych Ameryki północnéj. W Prussach upowszechnił się przez Spangenberga i dra. Łaszczyńskiego, w Szwajcaryi przez Schatzmana. Gossard oznaczył, że dołując koński ząb, trzeba go drobno krajać i mocno stłoczyć i oznaczył stopień potrzebnego stłoczenia. W twierdzeniu, że się w dołach bez kwaśnienia przechowuje, omylił się. Anglicy dopiero doszli do wykazania, że kwaśnieniu i gniciu zapobiega doprowadzenie rozgrzania się massy do stopnia, który zabija fermenty. Niektóre osobniki bydła zjadają chętnie i bez szkody dla zdrowia codzień wielkie ilości paszy kwaszonéj, ale w przecięciu na 100 wag żywéj wagi bydła, dosyć jest dawać na dobę 4 wagi paszy kwaszonéj. Owcom daje się tylko 3 wagi paszy kwaszonéj na 100 żywéj ich wagi. Zwierzętom bardzo młodym i niedochowanym paszy kwaszonéj wcale się nie daje. Na jedną kwartę mleka trzeba 2,18 kilogramów suchéj części siana, zamiast niego 2,1 klgr. suchéj części paszy kwaszonéj. Mleko z ostatniéj jest troszkę obfitsze w tłuszcz niż mleko z samego siana. Masło z paszy kwaszonéj, dawanéj w umiarkowanéj ilości jest żółte jak w lecie i smaczne. Mleko krów karmionych paszą zie-

łoną jest natomiast złe dla fabryk sera. Okolicznością niesłusznie
pomijaną w ocenie paszy kwaszonéj jest znaczny ubytek jéj ca-
łéj i pożywnych jéj części przez fermentacyę. Lucerny dołowa-
néj ubywa 27%, koniczyny dołowanéj w czasie słotnym 43%, łu-
binu 56%. W przecięciu ubywa około 40% paszy przez kwaszenie
jéj. Przy bardzo dobrém dołowaniu nie wynosi ubytek więcéj
nad 17%. Strata nieunikniona w dobrém suszeniu paszy nie prze-
chodzi 6%. Kwaszenie paszy w czasie, kiedy może być wysuszoną
jest z dwóch powodów złe. Najprzód traci się na ilości paszy;
powtóre jest pasza sucha zdrowsza, bo można karmić nią wy-
łącznie i zwierzęta wszelkiego wieku, co przy paszy kwaszonéj
jest niemożebne. Kwaszenie jest natomiast nieocenione w przy-
padkach, kiedy słota i zimno czynią niemożebném wysuszenie pa-
szy wodnistéj. 1) Kwaszenie koniczyny i lucerny daje ze 100
wag massy dołowanéj niespełna 75 wag paszy kwaśnéj. Skutkiem
tego jest stratne. W porównaniu do tych strat jest nawet ko-
sztowne suszenie na widełkach o wiele pożyteczniejsze. Kwasze-
nie koniczyny może być wówczas potrzebne, kiedy jéj pole dla
następnego pokosu musi być opróżnione i zorane, a słota lub
krótkie dni jesienne bardzo utrudniają suszenie. Lepiéj ze 100
wag pokosu otrzymać 75 wag dobréj paszy kwaszonéj, niż zgno-
jone i spleśniałe siano koniczyny, wyraźnie trujące dla zwierząt.
2) Kwaszenie trawy jest wówczas tylko gospodarne, kiedy słoty
i wylewy wody grożą zepsuciem pokosów. Trzciny i inne trawy
grube są nawet w młodym stanie swoim niezdatne na siano.
Przez kwaszenie mięknie i staje się strawną wielka część ich
drzewnika. Otawę natomiast czyli potraw jesienny trudno jest
wysuszyć w jesieni. W takim przypadku zadołowanie go niedo-
puszczające skwaśnienia jest dobrém: 3) Kwaszenie łubinu żółte-
go ma tę zaletę, że bydło nie gardzi łubinem kwaszonym, cho-
ciaż świeżo koszonego wcale jeść nie chce. Przez dobre kwasze-
nie traci się około 22%. Kwaszenie nie zapobiega chorobie lupi-
nozą zwanéj. Nasienie łubinu 24 godzin moczone w wodzi, na-
stępnie przez godzinę gotowane i dwa razy w ciągu dwóch dni
ługowane, nadaje się na karmę dla owiec, krów i świń i nie
sprowadza lupinozy. Słoma służy wówczas na ściółkę. Takie po-
stępowanie z łubinem jest korzystniejsze niż koszenie go na
zielono i następne kwaszenie. 4) Kwaszenie żyta zielonego jest
chybione, bo pasza ta jest tak kosztowna, że nigdy na zapas
późniejszy wytwarzaną być nie powinna. Jeżeli odrosła lucerna
lub koniczyna zanim się zużyło pastewne żyto zielone, to można
go mieszać z młodą lucerną lub koniczyną, albo przerobić go na
siano. Mieszanina żyta z wyką zimową jest trudniejsza do wy-
suszenia, ale przypada w czasie, kiedy dni są długie i ciepłe, a
noce krótkie. Pastewne mieszaniny żyta, przypadające w jesieni
nadają się dobrze do kwaszenia, jeżeli nie zawierają wiele ta-
tarki. Wcale niezdatną do kwaszenia jest mieszanina obfita w
gorczycę. Dobremi do kwaszenia są seradela i buraki zarówno
kłąby jak liście. Te ostatnie tracą przez fermentacyę znaczną
część swego kwasu szczawiowego, który szkodzi zdrowiu zwie-
rząt i sprawia im mocne rozwolnienie. Liście te zmieszane z liść-
mi marchwi pastewnéj i suchszéj paszy zielonéj ulepszają się
przez zakwaszenie. Liście kapusty i brukwi wypada spaść w
świeżym ich stanie. Nać ziemniaków nie powinnr być liczona do
paszy, bo wczesne skoszenie jéj szkodzi zawsze plonowi bulw
ziemniaczanych, a daje karmę lichą, przy użyciu w większéj ilo-
ści szkodliwą zdrowiu zwierząt. Nać ziemniaków nadaje się do-
brze tylko na ściółkę i obornik, który dopiero wówczas na pole
wywieziony zostaje, kiedy jest przynajmniéj półprzegniły, aby
się grzyb zarazy ziemniaczanéj nie szerzył. 5) Kukurydza koński
ząb zakwaszona straciła wiele na sławie od czasu doświadczenia,
że ze 100 wag świeżego pokosu ma się w przecięciu 80 wag
paszy kwaszonéj. Morg roli daje końskim zębem mniéj paszy niż
burakami pastewnemi i mleko z buraków jest lepsze niż z zęba
końskiego. Buraki pastewne są bez dodania do nich kuchów lub
otrąb karmą niezupełną, ale lepszą niż czysta sieczka z zęba
końskiego. Gdzie nie jest pewnym dobry urodzaj końskiego zęba
ani buraków, tam wypada siać mieszaninę wyki, bobiku i owsa
i tę w jesieni kwasić. Przesypywanie końskiego zęba w dole
taką mieszaniną ulepsza zarówno kukurydzę jak rośliny grosz-
kowe. Pasza tego rodzaju może być nietylko zimową, ale zara-

zem zapasową dla pomagania sobie w chwilowym niedostatku zielonéj paszy, naprzykład kiedy się kończy jedna pasza zielona lub jest za stara, a nowa jest jeszcze nadto młoda i wodnista. Gdyby doły wielkie nie psuły mniéj paszy niż małe, byłyby małe najwygodniejszemi, bo każdy z nich dostarczałby paszy tylko przez dwa tygodnie. 6) Kwaszenie ziemniaków, buraków, marchwi, wytłoków cukrowni i krochmalarni jest o tyle gospodarne, o ile tych plonów i odpadków w świeżym i dobrym ich stanie spaść nie można i o ile mniéj paszy traci się przez dołowanie niż przez inne przechowanie. Wiadomo, że korzenie warzywne przechowują się dobrze do końca mocnych mrozów, a następnie szybko tracą na jakości i wadze. Dla tego chybioném byłoby kwaszenie téj części, która w czasie mocnych mrozów spasioną zostanie, a trafném jest kwaszenie téj, która ma dotrwać do ciepłéj pory. Doły i kopce do przechowania paszy świeżéj powinny być w podwórzu, pośród budynków. Bardzo odległe są wówczas tylko na swojém miejscu, jeżeli kosztowném byłoby zwożenie na podwórze paszy mającéj być dołowaną. Do dołu lub kopca podwórzowego można przy zachowaniu potrzebnych ostrożności składać paszę w wielkich przestankach i przez całą porę roślinną. Beton gliniasty jest dla wody mniéj przesiąkalny niż mur kamienny lub cegłany i cement. Lepszemi niż jeden wielki dół lub kopiec są połączone dwa lub trzy mniejsze. Najlepszém zdaje się byłoby rozkratkowanie jednego wielkiego dołu lub kopca na 4 do 6 mniejszych, idących w dwa rzędy. Kopce nie powinny być głębsze nad cztery metry. W przeciwnym przypadku dolna warstwa doznaje nadto wielkiego ciśnienia. W Halle okazały się dobremi kopce idące $2\frac{1}{2}$ metra w ziemię, a $1\frac{1}{2}$ metra nad nią i mające 12 metrów długości a 3 metry szerokości. Jeden metr kubiczny kukurydzy kwaszonéj, tłoczony 500 kilogramami nakrycia na 1 metr kwadratowy, waży tysiąc kilogr., przy mniejszém stłoczeniu waży oczywiście mniéj. Napełniając dół trzeba każdą 25 do 30 centymetrową nową warstwę naboju ostrą łopatą prostą (a nie szuflą wygiętą) poprzecinać i ubić. Na 4 metry kwadratowe naboju trzeba jednéj robotnicy do deptania przez raźne stąpanie. Dodatek słomy na spodzie, przy ścianach lub pośród massy deptanéj jest zły, bo słoma jest rurkowata i zawiera wiele powietrza. Zakończenie kopca powinno być jak najmniéj piramidalne i śpiczaste. Obciążenie kopca powinno wynosić 500 klgr. na 1 metr kwadratowy. W tym celu na 1 metr kwdr. powierzchni bali przykrywających massę, daje się 150 do 160 sztuk pospolitych cegieł. Śruby zamiast obciążenia nie okazały się lepszemi. Solenie paszy przechowywanéj w dołach i kopcach jest niepotrzebne i może być szkodliwe. Nakrycie dołów i kopców dachem jest spóźnione. Magazyny te trzeba zakładać pod dachem gotowym. Różne ulepszenia możebne w powyższém przechowaniu paszy zależą od ich kosztów. Dołowanie i kopcowanie jest tańsze niż suszenie paszy, ale zmniejsza jéj ilość o 20 do 50%. Udoskonalenie do stopnia, w którym strata ilości paszy może wynosić tylko 12 do 16%, może za to kosztować dwa razy tyle co dotychczasowe dołowanie lub kopcowanie. Wówczas byłoby mało co tańsze niż suszenie, a dawałoby paszę mniéj cenną i przenośną niż suszona. W Halle wynoszą koszta dołowania rubli 4 kop. 50 na jeden metr kubiczny przestrzeni. Dach jest lekki, słomiany, robiony przez zwyczajnych robotników. W dole mającym 12 metr. długości, 3 szerokości i 4 metr. wysokości mieści się 1100 centnarów metrycznych (2750 centnarów 100-funtowych, czyli około 70 fur fornalskich) kukurydzy. Miejsce potrzebne na umieszczenie jednego centnara metrycznego kosztuje 5,9 kop.; koszta zwiezienia z pola, krajania na sieczkę dwucentymetrowéj długości, ubicia, przykrycia i t. d. 7,5 kop. (Robotnik jest drogi, dzień męzki 60 kop., kobiecy 30 kop.) Razem kosztuje przechowanie jednego metra kubicznego massy więcéj niż 13 kop. Dla wybierania paszy trzeba wązki pas w poprzek odkryć i ucinać go co dzień prostopadle ostro do samego dna. Wybieranie im czystsze, mniéj śmiecące, tém mniéj sprzyja psuciu się i pleśnieniu paszy. Na raz nie trzeba więcéj paszy wybierać niż na jedną dobę. Paszę z dołu wybiera się do koszów spuszczanych do dołu na sznurach.

*

Ostatnie ceny targowe

na stacyi Praga (Warszawa) Dr. Żel. Teresp. (d. 22 czerwca r. b.), całemi wagonami.

	kopiejek za pud od	do	kop. za korzec od	do
Pszenica wyborowa poszukiwana, średnia słabo				
wyborowa	107	111	6.47½	6.75
średnia	94	102	5.70	6.17½
ordynarna	83	89	5.02½	5.40
Żyto zwyżkowo *)				
wyborowe	78	80	4.52½	4.65
średnie	74	77	4.30	4.47½
ordynarne	70	72	4.05	4.17¾
Jęczmień bez pokupu	—	—	—	—
Owies zniżkowo				
wyborowy	98	100	3.47½	3.55
średni	90	96	3.20	3.40
ordynarny	82	86	2.90	3.05
Groch bez pokupu				
Gryka słabo	85	95	4.30	4.80
Kasza jaglana słabo	135	150		

Pomimo blizko tygodniowéj przerwy w handlu zbożem, z powodu świąt u Żydów, tudzież naszych Zielonych Świątek, na rynku tutejszym nie nastąpiło oczekiwane ożywienie, ani też poprawa cen; przeciwnie, zapanowało usposobienie więcéj zniżkowe, przy nader ograniczonym obrocie i dużych dowozach.

Podaż wciąż o wiele przewyższała zapotrzebowanie, dla tego w miejscowych śpichrzach i magazynach znowu uformowały się dosyć duże zapasy leżącego zboża, głównie zaś owsa, którego znaczne ilości ciągle jeszcze nadchodzą z Cesarstwa.

Eksportu bezustannie niema żadnego, jakkolwiek bowiem kurs rubla uległ dotkliwemu nawet spadkowi, to jednak systematyczne obniżanie się cen za granicą i bardzo słaba tendencya tamecznych rynków, żadnego rachunku do wysyłki tam zboża przedstawiać nie mogą.

Opierając się na powyższém, oraz wnioskując z ostatnich wiadomości z zagranicy, nie można wróżyć, by w przyszłym tygodniu na rynku naszym zapanować miał lepszy nastrój.

E. Wojewódzki et Comp.

Sprawozdanie tygodniowe.

Bank Kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń dnia 22 czerwca 1886 r.

Powietrze w ubiegłym tygodniu było przeważnie chłodne przeplatane deszczami.

Targi zbożowe na wszystkich placach były bardzo słabe, ceny zniżkowe a chęci do kupna żadnéj. Podług prywatnych doniesień amerykańskich, spodziewają się tamże znowu bardzo wielkich zbiorów; świeża pszenica pokazuje się już na targu; wiadomości urzędowe znowu nazywają wprawdzie stan zasiewów dobrym, nie podzielają jednak zdania, jakoby plonu nadzwyczajnego spodziewać się było można. Eksport w ostatnim tygodniu znacznie się zmniejszył, zapasy więc przedstawiają ciągle bardzo poważną cyfrę, bo 32,424,000 buszli pszenicy i 9,387,000 buszli kukurydzy.

W Anglii przy znacznych dowozach znajdowali sprzedający mimo zniżonych żądań z trudnością nabywców.

We Francyi zbytek deszczu w czasie kwitnięcia pszenicy spowowodował, że ceny utrzymały się bez zmiany.

W Belgii i Hollandyi przy obniżających się cenach popyt z początkiem tygodnia był nie zły, ku końcowi chęć do kupna zupełnie zginęła.

W obec niepomyślnych wiadomości z targów zamiejscowych i u nas ceny musiały się cofnąć, a że jeszcze na obecnéj wysokości stoją, tylko małym niezmiernie dowozom zawdzięczyć to można. Na rzepik ceny dotąd jeszcze nieunormowane, raporta z Węgier, zkąd głównie fabryki nasze potrzeby swoje zaopatrują, donoszą o sprzęcie bardzo obfitym i dobrym w ziarnie, cen więc wysokich spodziewać się nie możemy.

Płacono za 1000 kilogramów

Pszenica transito	115—133	fun.	120—135	Mrk.
krajowa pstra	120—128	„	144—148	„
krajowa	126—131	„	146—150	„
krajowa jasna	120—126	„	146—150	„
krajowa wybor.	128—133	„	150—152	„
Żyto transito	115—128	„	80— 90	„
krajowe	115—122	„	116—120	„
	112—125	„	120—122	„
Jęczmień rossyjski			85—110	„
„ krajowy			105—125	„
Owies rossyjski			105—115	„
„ krajowy			125—130	„
Groch na paszę			120—125	„
„ kuchenny			128—135	„
„ Victoria			125—145	„
Rzepak grubo ziarnisty świeży suchy			175—185	„
Rzepik świeży suchy			165—175	„
Łubin niebieski			75— 90	„
„ żółty			85—100	„
Wyka czarna			115—120	„
Kuch rzepakowy			4,20—5,00	„
Kuch lniany			6,00—6,80	„
Otręby pszenne			3,40—3,60	„
Otręby żytnie			4,00—4,20	„
Koniczyna czerwona za centnar			15—35	„
„ biała	„		15—38	„
Tymotka	„		15—20	„

W Hamburgu zniżkowa tendencya na okowitę poprawiła się cokolwiek pod koniec.

Płacono:

	marek		kop.	
loco bez beczki marek	18	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości beczki za wiadro 80%.	19	przy kursie 203.
w beczk. kontrak. loco	22¾		39	
na czerwiec	22¾		39	
na czerwiec-lipiec	22¾		39	
na lipiec-sierpień	23¾		43	
na sierpień-wrzesień	24½		47	
na wrzesień-październik	25		49	
na październik-listopad	25½		51	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	198,05	Mrk.
Pszenica kwiecień-maj	147,00	„
wrzesień-październik	150,50	„
New-York	85,00	„
Żyto loco	131,00	„
kwiecień-maj	130,70	„
czerwiec-lipiec	130,75	„
wrzesień-październik	132,75	„
Olej rzepakowy kwiecień-maj	43,70	„
wrzesień-październik	43,70	„
Okowita loco	38,20	„
kwiecień-maj	37,80	„
czerwiec-lipiec	38,80	„

*) Pszenicę i żyto dostawione osią wyżéj płacą od 25 do 30 kop. na korcu.

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa 557.—Дозволено Цензурою.—Варшава, 13 (25) Іюня 1886.